



Concilier modernité et tradition, c'est le défi que nous avons voulu relever en créant le Toi Du Monde en 2019. De cette ferme familiale de 1886 typique du Val d'Arly, nous avons conservé toute la structure et les matériaux d'époque. Grâce à l'association de nombreuses technologies innovantes, nous en avons fait un bâtiment neutre en carbone.

Côté cuisine, c'est le goût qui guide la création de nos plats, tous faits maison et réalisés à partir de produits frais. La majorité des légumes provient de notre potager, viandes et fromages sont produits par nos voisins agriculteurs...

Cette alchimie entre Terroir et Innovation a été récompensée par les guides Michelin 2024 (Étoile Verte pour la gastronomie durable) et Gault et Millau (2 Toques).

Tableau des allergènes disponibles sur demande

Nos producteurs Locaux

Nous faisons le maximum pour sélectionner nos fournisseurs à moins de 50 kms...

Le Toi du Monde : Légumes, bœuf, truite, jambon fumé, saucisson fumé, miel, noix

Coop de Flumet : Reblochon, fondue, Fromages en planche

Caves d'affinage de Savoie (Rognaix) : Fromages à la carte

GÆC Des 2 Savoie (Flumet) : Fromages de brebis

Maison Baud (Villaz) : Jambons, coppa

Charcuterie Grosset (Flumet) : Saucissons

GÆC du Mont Charvin (Ugine) : Pommes, Poires, Jus

GÆC Helix (Magland) : Escargots

Philippe Grisard, Cave de Cruet : Vins de Savoie

A partager pour l'apéritif ...

Assiette de Jambon Fumé ou Saucisson Maison *15 Euros*

La planche de charcuterie de Savoie (Maison Baud 74) *16 Euros*
(Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Coppa)

La planche de fromages de Savoie (Coopérative de Flumet) *16 Euros*
(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)

La planche Mixte *18 Euros*
Assortiment de charcuteries et fromages

Le demi-reblochon truffé gratiné et ses toasts *17 Euros*

La Carte :

Les Entrées

La Terrine de campagne : 14 Euros

Crème au Raifort, pickles de légumes et toast de pain de campagne.

L'Os à Moelle : 16 Euros

Servi tiède en tartine, jus acidulé, œufs de hareng fumés et jeunes pousses.

Le Foie Gras : 18 Euros

Poêlé, chutney de mangues et condiments, croutons.

L'Œuf Parfait : 14 Euros

Cuisson 1 heure à 63°, compotée de lentilles du Puy tièdes en vinaigrette, petits croutons et salade d'herbes.

Les Escargots de Magland : 17 Euros

En cocotte, lutée à la pâte feuilletée, crème de Beaufort et persillade.

Les Plats :

Le bœuf croustillant : 29 Euros

Effiloché, en sucré salé, raisins secs et amandes, taboulé de choux-fleurs tiède, jus acidulé et huile de ciboulette.

Le Poisson du moment : 30 Euros

Poêlée d'asperges vertes, poitrine fumée maison, compotée d'échalotte et émulsion au lard.

Le Magret : 36 Euros

De Canard, cuit basse température puis rôti, jus acidulé, polenta crémeuse au thym et grana padano.

Les Saint Jacques : 34 Euros

Rôties au beurre d'algues, émincé de poireaux du potager et salade de pousses d'épinards.

Le Risotto : 26 Euros

Riz Arborio, poêlée d'asperges et brebichou de la ferme des 2 Savoie.

Les Desserts :

La Panna Cotta : 12 Euros

Crémeuse, vanillée et fruits du moment.

La Pavlova : 13 Euros

Meringue Suisse, crème montée à la vanille, fruits de la passion frais et sorbet passion.

Le Cheesecake : 14 Euros

Au miel et noix de notre production, caramel laitier et noix caramélisées.

La Forêt Noire Déstructurée : 14 Euros

Biscuit léger au cacao sans gluten, crème montée vanille, syphon chocolat, griottes au sirop et grué de cacao.

Le Fromage : 15 Euros

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.

Menu à 39 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrées

La Terrine de campagne :

Crème au Raifort, pickles de légumes et toast de pain de campagne.

Ou

L'Œuf Parfait :

Cuisson 1 heure à 63°, compotée de lentilles du Puy tièdes en vinaigrette, petits croutons et salade d'herbes.

Les Plats :

Le bœuf croustillant :

Effiloché, en sucré salé, raisins secs et amandes, taboulé de choux-fleurs tiède, jus acidulé et huile de ciboulette.

Ou

Le Poisson du moment (+4 Euros)

Poêlée d'asperges vertes, poitrine fumée maison, compotée d'échalotte et émulsion au lard.

Desserts :

La Panna Cotta

Crémeuse, vanillée et fruits du moment.

Ou

Le Cheesecake :

Au miel et noix de notre production, caramel laitier et noix caramélisées.

Ou

Le Fromage (+ 3€)

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.

Le Coin Savoyard :

*La fondue savoyarde et salade verte : 26 Euros/personne
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte : 31 Euros/ personne
(Minimum 2 personnes)*

La tartiflette Maison et salade verte : 26 Euros

Pour nos p'tits épicuriens

Plat, dessert : 16 Euros (Jusqu'à 12 ans)

Les plats :

Croque-Monsieur ou Poulet pané maison

Accompagné de...

Ecrasé de pommes de terre ou

Dessert :

2 boules de glace au choix :

Menthe choco, Vanille, Citron, Chocolat, Fraise



Légumes produits par notre ferme